efeel

家庭用

電子レンジ

EMO-705/706

取 扱 説 明 書

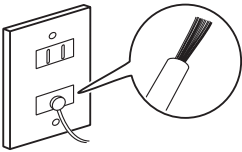
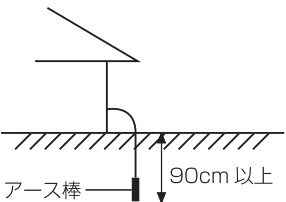
●このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。
●この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
●**ご使用の前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。**
●この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。

目次

安全上のご注意

ご使用になる前に、この**「安全上のご注意」**をよくお読みのうえ正しくお使いください。ここに示した注意事項は、お使いになる方や他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、**「警告」「注意」**の2つに分けて説明しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠ 警告	⚠ 注意
誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。	**誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害の発生が想定される内容を示しています。**

図記号の意味

してはいけない「禁止」内容です。

しなければならない「強制」内容です。

⚠ 警告

禁止	●**本体を水につけたり、本体に水をかけたりしない。** ショート・感電・故障の原因になります。
	●**絶対に分解・修理・改造をしない。** 発火・けが・異常動作の原因になります。
	●**子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。** 感電・やけど・けがをする原因になります。
	●**ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。** 感電・やけど・けがをする原因になります。
必ず実施	●**電源は交流100V・定格15A以上のコンセントを単独で使う。** 火災・感電の原因になります。
	●**電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む。** 発火・ショート・感電の原因になります。
	●**電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付いているときは、乾いた布でよくふき取る。** 湿気などで発火・絶縁不良の原因になります。

⚠警告

必ず実施

●定格周波数で使用する。（P18 参照）

感電・ショート・発火の原因になります。
転居する際はご注意ください。

●お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く。

感電・やけど・けがをする原因になります。

アース線を必ず接続

●アースを確実に取り付ける。

故障や漏電のときに感電の原因になります。

アースの取り付け方法

●アース端子付きコンセントを使う場合
アース線先端の皮をむき、アース端子に
確実に固定します。

●アース端子付きコンセントがない場合
市販のアース棒の使用が必要になります。
お買い上げの販売店または電気工事
店にご相談ください。

ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。
次の場合はアース工事（D 種接地工事）をするよう法律で義務付けられています。

・湿気の多い場所
　土間、コンクリート床、貯蔵室など。
・水気のある場所（漏電遮断機も設置する）
　水滴の飛び散る所、地下室など結露の起きやすい所など。

禁止

●電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。

発火・ショート・感電の原因になります。

●電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて通電したり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない。

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

●排気口や穴などにピンや針金などの金属物や異物、指を入れない。

やけど・感電・けがの原因になります。

※異物が入った場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールにご相談ください。

●調理中に電源プラグを抜き差ししない。

感電や火災の原因になります。
プラグを抜くときはタイマーつまみを『0』にしてから抜いてください。

⚠ 警告

禁止

●**熱に弱いものを近づけない。**
・畳・じゅうたん・テーブルクロスなどの上に置かないでください。
変形・変色・反りの原因になります。
・カーテンなどの燃えやすいものや、スプレー缶などを近づけないでください。
引火や破裂などの原因になります。

⚠ 注意

禁止

●**水のかかるところや火気の近くでは使わない。**
ショート・感電・故障の原因になります。

●**丸皿やドアに衝撃を与えない。**
割れるおそれがあります。

●**調理以外に使わない。**
過熱・異常動作して、発火することがあります。

●**殻・膜のある食品は、加熱しない。**
破裂して、やけどやけがをすることがあります。

必ず実施

●**長時間使用しない場合は、電源プラグをコンセントから抜く。**
絶縁劣化による漏電により、火災・感電の原因になります。

●**心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する。**
磁力線によりペースメーカーが影響を受けることがあります。

●**電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜く。**
電源コードが断線し発火・ショート・感電の原因になります。

●**ラップを外すときなどは注意する。**
蒸気が一気に出てやけどのおそれがあります。

●**乳幼児のミルクやベビーフードのあたためは、仕上がり温度を確認する。**
やけどをするおそれがあります。
中身をかき混ぜて温度を均一にしてから、仕上がり温度を確認してください。

⚠注 意

●調理中は庫内を時々確認する。

プラスチック容器などの燃えやすいものを使う場合は、加熱中に発煙・発火していないかを時々確認してください。

●本体が転倒、落下した場合は、外部に損傷がなくても使用せず、必ず点検を依頼する。

感電や電波漏れのおそれがあります。

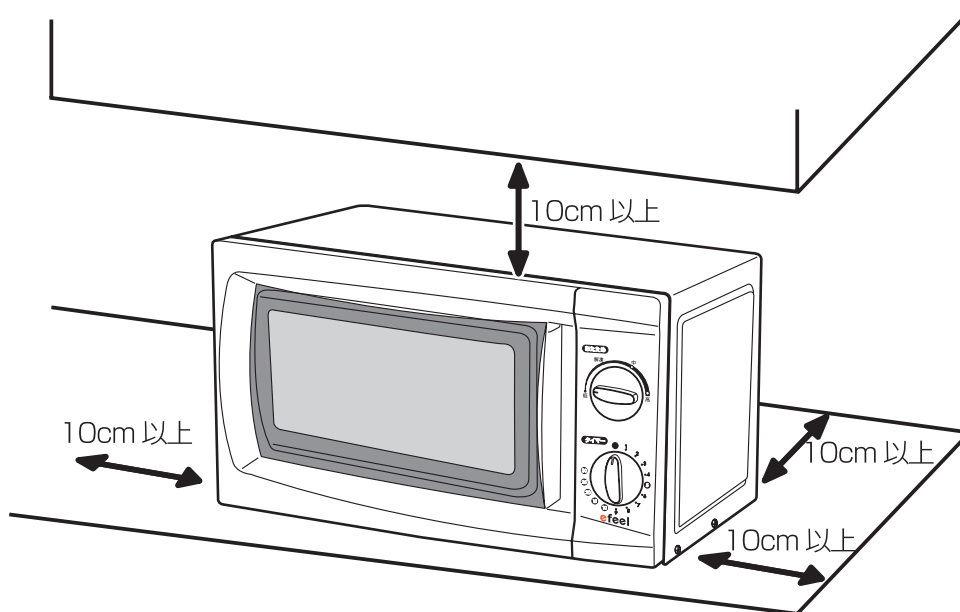
●密閉容器の栓やふたは外して加熱する。

容器が破裂して、やけどやけがをすることがあります。

●壁・家具などとの間をあけておく。

過熱して発火や故障することがあります。
上・後ろ・左・右のいずれか 1 面を開放して設置してください。

必ず実施

禁止

●庫内が空のまま使わない。また、空の容器も加熱しない。

異常に高温になり、やけど・故障の原因になります。

また、空の容器も加熱しないでください。

●金属容器やアルミホイル、金串は使わない。

火花が発生し、製品を傷めるおそれがあります。

⚠ 注 意

禁止

●**庫内で食品が燃えたときは、ドアを開けない。**

ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。

・次の処理をしてください。

①ドアを閉めたままタイマーつまみを『0』にする。

②電源プラグを抜く。

③本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。

・鎮火しない場合は、水か消火器で消火してください。

・そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。

●**鮮度保持剤（脱酸素剤）を入れたまま加熱しない。**

発火するおそれがあります。

●**庫内やドアに油・食品カス・煮汁などを付けたまま放置したり、加熱したりしない。**

発火・発煙・さびなどの原因になります。

付着した場合は、本体が冷めてから必ず拭き取ってください。

●**食品は加熱しすぎない。**

飲みもの（コーヒー、牛乳、お酒、水など）や、生クリームなどの油脂分の多い液体は、

取り出すときに突然沸騰し、やけどの原因になります。

●**ドアに無理な力を加えない。**

本体が倒れてけがをしたり、電波漏れの原因になります。

●**ドアが損傷した場合は使用しない。**

電波漏れの原因になります。

修理は販売店にご依頼ください。

●**ドアにものをはさんだまま使用しない。**

電波漏れによる障害が起こることがあります。

●**不安定な場所では使用しない。**

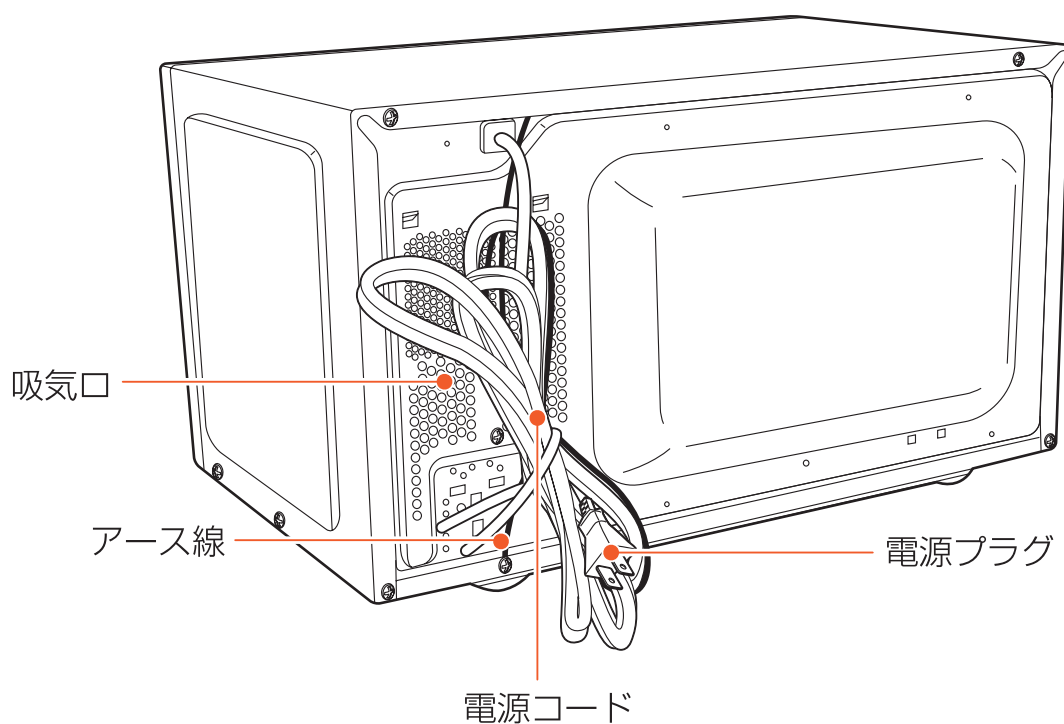
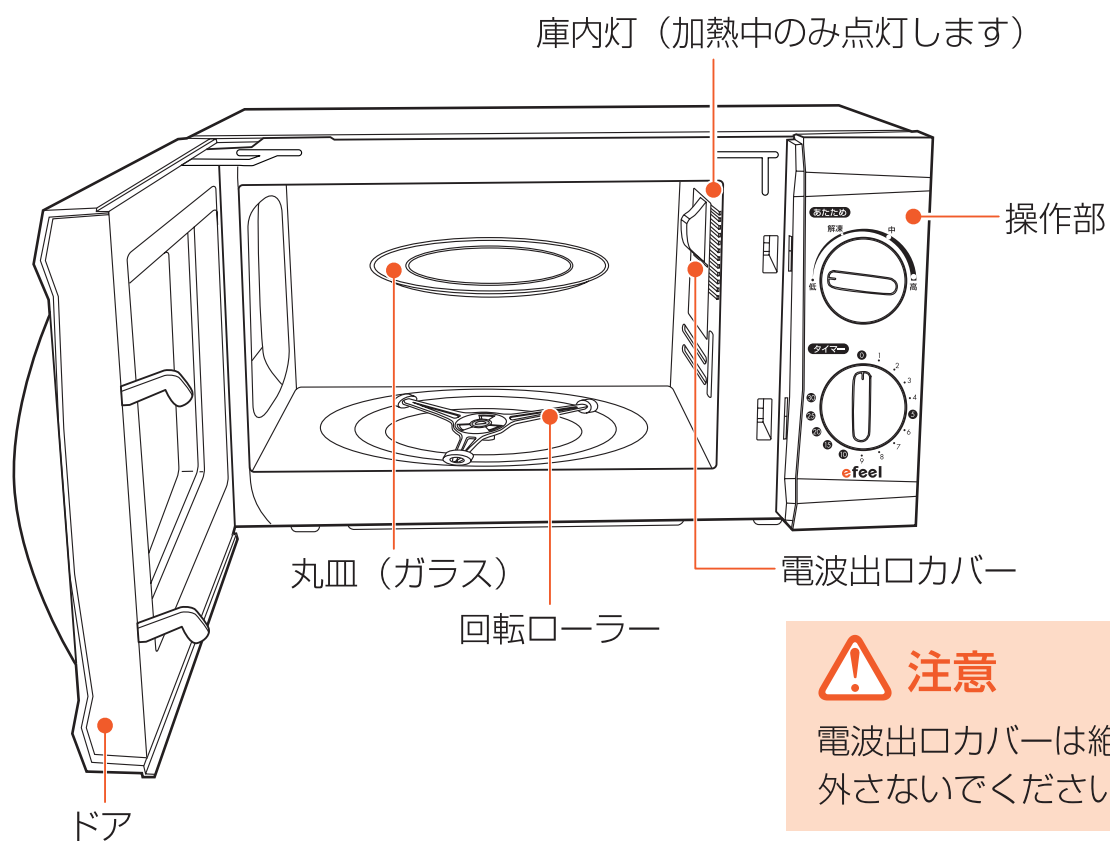
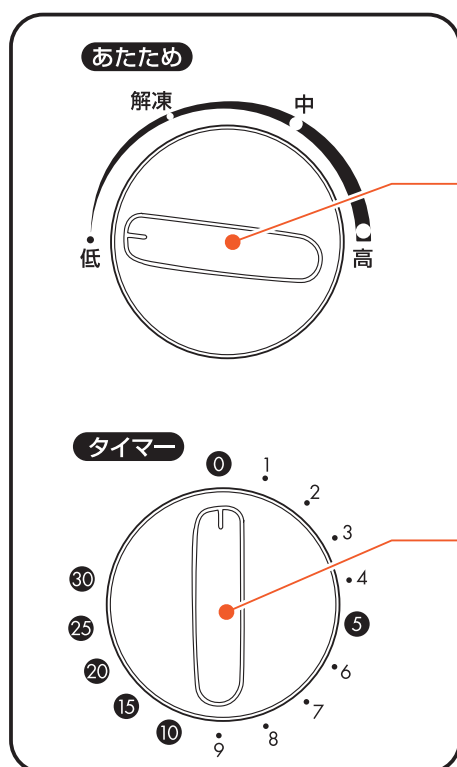
落ちたり倒れたりしてけがの原因になります。

特に置台からはみ出さないように設置してください。

●**本体の上に物を置かない。**

過熱したり、変形することがあります。

各部のなまえ

■本体

⚠ 注意

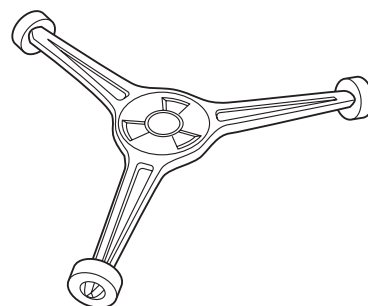
電波出口カバーは絶対に外さないでください。

■操作部

■付属品

丸皿（ガラス製）

回転ローラー

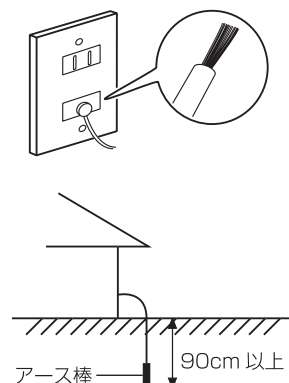
回転ローラーにのせて使います。

●破損したり、紛失したときは、お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

ご使用の前に

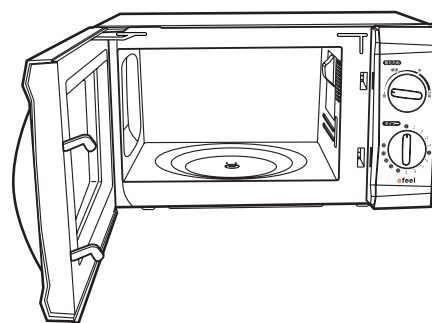
アース線を取り付ける （P4参照）

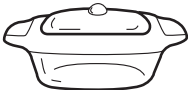
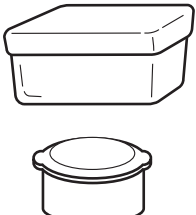
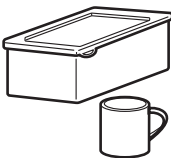
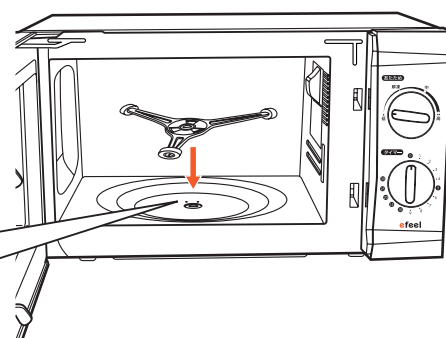
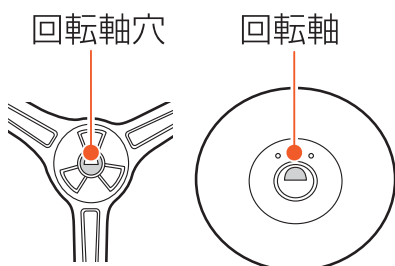
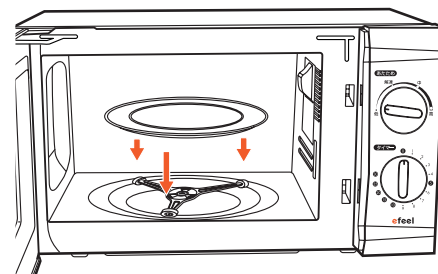
アースの取り付け方法

●アース端子付きコンセントを使う場合、アース線先端の皮をむき、アース端子に確実に固定します。

●アース端子付きコンセントがない場合、市販のアース棒の使用が必要になります。
お買い上げの販売店または電気工事店にご相談ください。

付属品をセットする

1 ドアを開けて庫内の付属梱包品を取り出す

①ドア固定用のテープをはがします。
②ドアを開け、ビニールシートを外します。
③丸皿を取り出します。
④回転ローラー固定用のテープをはがします。

2 回転ローラーに丸皿をのせる

①回転ローラーが回転軸穴に入っているか確認し、はずれていたら差し込みます。

回転ローラーの軸穴と回転軸の形状を合わせて差し込んでください。

②回転ローラーに丸皿をのせます。

使える容器・使えない容器

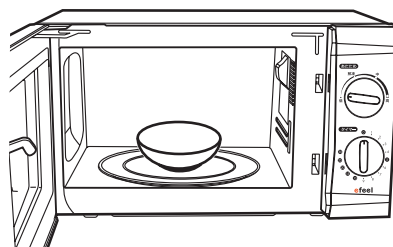
ガラス	耐熱性がある	○	**使えます** ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。
	耐熱性がない	×	**使えません** カットガラス・強化ガラスも使えません。
プラスチック	耐熱性がある （耐熱温度 140℃以上）	○	**使えます** ・「電子レンジ使用可能」表示のあるものが使えます。 ・ふたは熱に弱いものがあるため耐熱温度を確認してください。 ・油分・糖分の多い食品は高温になるため耐熱温度を確認してください。
	耐熱性がない （耐熱温度 140℃未満）	×	**使えません** ・電波で変形するもの（スチロール・ポリエチレン・フェノール・メラミン・ユリ樹脂など）も使えません。
陶磁器・漆器	陶器・磁器	○	**使えます** ・ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。 ・絵柄やひび、金銀模様のある器は、傷んだり、火花が出ることがあるので使えません。
	漆器	×	**使えません** 塗りがはげたり、ひび割れするおそれがあります。
金属	アルミ・ホーローなどの金属容器	×	**使えません** 金網や金串なども火花が出るので使えません。
その他	木・竹	×	**使えません** 釘や金栓など金属を使っているものは火花が出ることがあるので使えません。 また、加熱しすぎると燃えたりすることがあります。
	アルミホイル	×	**使えません** ただし、生ものの解凍で部分的に使うことがあります。
	ラップ （耐熱温度 140℃以上）	○	**使えます** ただし、油分の多い料理は、高温になるため使えません。

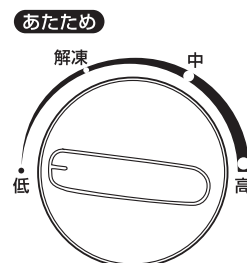
使い方

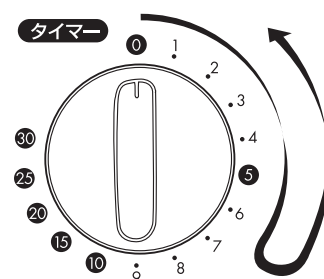
あたため

●容器や皿に入れて加熱します。
●量が多いときは分けて加熱した方がより上手に仕上がります。
●ラップをするときは食品部をゆったりおおうようにかぶせてください。余裕がないと破裂のおそれがあります。
●ごはんやカレー等は、平たく均一に1人前ずつ包んで冷凍しておくと上手にあたたまります。
●飲み物のあたためのときはふたやラップはしないで、入れる量は容器の8分目程度にしてください。
●ゆで野菜を作る場合。（P15参照）

1 **電源プラグをコンセントに差し込む**

2 **食品を庫内丸皿の上に置く**

3 **出力切換つまみを合わせる**

●高：料理や飲み物のあたためのとき
●中：レトルト食品や冷凍食品のあたためのとき
●解凍：冷凍の刺身や肉の解凍のとき
●低：煮込料理のとき

4 **タイマーつまみを回して時間を合わせる**

30分まで設定できます。
短い時間に設定する場合は、5分以上までつまみを回してから戻してください。

5 **できあがり**

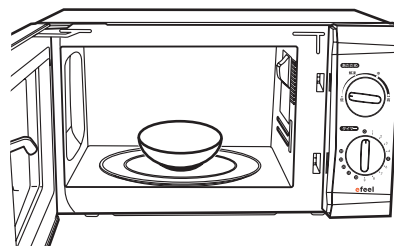
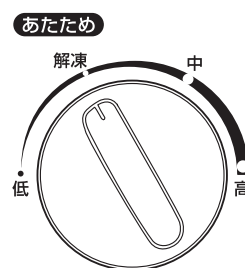
「チーン」と鳴って庫内灯が消えたらできあがりです。
途中で加熱をやめたいときは、必ずタイマーつまみを「0」に戻してください。

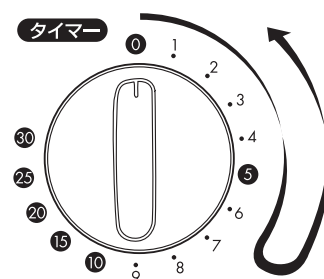
注意

●加熱後、容器が熱くなっているので、ふきんなどで気をつけて取り出します。

■ 解凍

1 **電源プラグをコンセントに差し込む**

2 **食品を庫内丸皿の上に置く**

3 **出力切換つまみを「解凍」に合わせる**

4 **タイマーつまみを回して**
時間を合わせる

短い時間に設定する場合は、
5分以上までつまみを回して
から戻してください。

5 **できあがり**

「チーン」と鳴って庫内灯が消えたらできあがりです。
途中で加熱をやめたいときは、必ずタイマーつまみを「0」に戻してください。

●平たく（厚さ3cm以下）均一に1人前ずつ包んで冷凍しておくと上手に解凍できます。
●量が多いときは分けて冷凍した方がより上手に解凍できます。

※解凍が足りない場合は、出来具合いを見ながら、再度解凍してください。

●発泡トレーは溶けたりするため、使わないでください。

加熱時間の目安

あたため

●食品は、丸皿の中央に置きます。●　　の食品は、ラップをします。

食品名		分量	加熱時間	コツとポイント
室温もの・冷蔵もの	ごはん	1杯（150g）	約1分	かためのときは、霧吹きなどで水をかける。
	ハンバーグ	1個（80g）	約1分	―
	焼きとり	6本（150g）	約1分	照りを出すため、先にタレをぬる。
	天ぷら・フライ	1人前（150g）	約1分	キッチンペーパーや天ぷら敷紙に重ならないように並べる。
		⚠ 注意 ●いかは、はじけることがありますので、加熱時間は控えめにしてください。		
	焼きそば スパゲティー	1人前（200g）	約1分30秒	加熱後、かき混ぜる。また、パサついているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。
	お弁当	1人前（400g）	約1分30秒	しょう油などの入った容器・丸ごとのゆで卵・アルミケースなどは、取り出してから加熱する。（破裂や発煙のおそれあり） 中身によって出来上がり具合が異なるため、様子を見ながら加熱する。
	おにぎり	1個（80g）	約30秒	―
	まんじゅう	1個（65g）	約20秒	あんが熱くなるので控えめに加熱する。
	肉まん・あんまん	1個（110g）	約40秒	底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、1個ずつゆったりとラップに包む。
		⚠ 注意 ●あんまんは、あんが先に熱くなり4分以上（室温・冷蔵もののときは、3分以上）加熱すると発煙・発火のおそれがあるので、加熱時間は控えめにしてください。		
	みそ汁	1杯（150g）	約1分	―
	煮もの	1人前（200g）	約1分30秒	―
	カレー・シチュー	1人前（200g）	約1分30秒	加熱後、かき混ぜる。
	どんぶりもの	1人前（350g）	約2分	―
	牛乳（冷蔵）	1杯（200ml）	約1分30秒	加熱前、加熱後もかき混ぜる。
	お酒（常温）	1本（180ml）	約1分	加熱前、加熱後もかき混ぜる。
	茶わん蒸しのあたため	1個	30～60秒	様子を見ながら加熱する。
	ロールパンのあたため	2個（80g）	約20秒	時間がたつと固くなるので、食べる直前に加熱する。

ラップをするもの： 煮もの、蒸しもの、汁もの、調理済冷凍食品全般などしっとり仕上げたい場合。

※ラップは少しゆとりをもたせてかぶせてください。

ラップをしないもの： ごはんもの、揚げもの、焼きもの、炒めもの、調理済冷凍食品全般など水分を飛ばしぎみにしたい場合。

あたため

●食品は、丸皿の中央に置きます。● の食品は、ラップをします。

	食品名	分量	加熱時間	コツとポイント
冷凍もの	フライ	4個（100g）	約1分30秒	皿に並べる。
	ごはん	1杯（150g）	約2分30秒	―
	ハンバーグ	1個（80g）	約1分30秒	加熱後、ラップをしたまま2～3分蒸らす。
	焼きおにぎり	1個（80g）	約1分	―
	肉まん・あんまん	1個（110g）	約1分～1分30秒	底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、1個ずつゆったりとラップに包む。 ⚠注意 ●あんまんは、あんが先に熱くなり4分以上（室温・冷蔵もののときは、3分以上）加熱すると発煙・発火のおそれがあるので、加熱時間は控えめにしてください。
	今川焼き	1個（90g）	約1分30秒	―
	ミックスベジタブル	100g	約1分30秒	小さく切ったにんじんなどの少量加熱は、火花が出ることがあります。100gより少ない場合は、大きめの容器に野菜が入るぐらいの水を入れ、ふたをして加熱してください。 にんじん50g（水50ml）で約2分加熱。
	里いも	300g	約10分	―
	しゅうまい	1袋（230g）	約3分	両面に水を振りかける。
	ピラフ	1人前（250g）	約4分30秒	あらかじめ、ほぐしておく。

●レトルト食品等で500Wが推奨されている場合は、出力を「中」に設定して様子を見ながら温めてください。

ゆで野菜

	食品名	分量	加熱時間	コツとポイント
根菜	じゃがいも さつまいも	150g	約3分	丸ごとのとき、丸皿の中央を避けて置く。
	にんじん	200g	約6分	用途に合わせて切り、あらかじめひたひたの水を加えておく。
	だいこん	200g	約4分	大きさをそろえる。
葉菜・花果菜	キャベツ・白菜	200g	約2分30秒	太い芯はあらかじめ、そいでおく。
	ほうれん草	200g	約2分	葉と茎を交互に重ねてラップに包む。
	カリフラワー ブロッコリー	200g	約2分30秒	小房に分け、あらかじめ食塩水につけてアク抜きをする。
	グリーン アスパラガス	200g	約2分30秒	根元のかたい皮を取り、あらかじめ軽く塩でもんでおく。

お手入れ

⚠ 警告

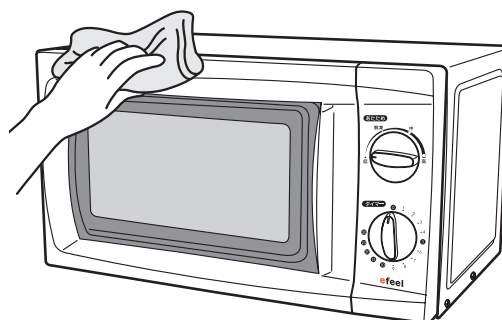
●お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

⚠ 注意

●ご使用になったあとは、早目にお手入れをしてください。
●金属たわし、みがき粉、シンナー、ベンジン、住宅・家具用合成洗剤は使用しないでください。傷、変形、変色の原因になります。

■本体外側・ドア

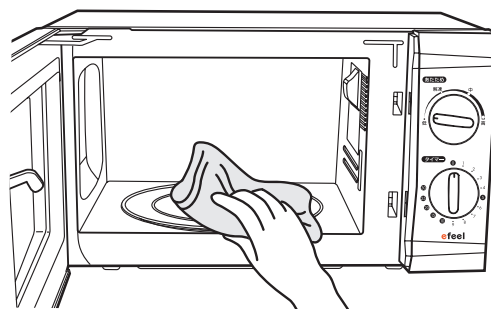
よく絞ったふきんで拭く

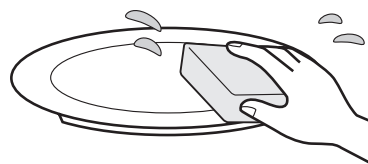
●汚れが取れにくい場合は、薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませて拭き取ってください。

吸気口・排気口についたほこりなどは、乾いた布で定期的に取り除く

■庫内

よく絞ったふきんで拭く

●庫内底面は丸皿と回転ローラーをはずして拭き取ってください。

●汚れが取れにくい場合は、薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませて拭き取ってください。

■丸皿

スポンジで洗い、水分を拭き取る

故障かな?と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、下記の点を確認してください。

状　態	考えられる原因	処　置	参照ページ
●加熱中にファンの「ブーン」音が大きくなったり小さくなったりする。 ●“カチッ”と音がする	故障ではありません。 加熱をコントロールしているためです。	そのまま使う。	P.12
動作しない	●電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない。 ●ドアがきちんと閉まっていない。	●電源プラグをコンセントに差し込む。 ●ドアをきちんと閉める。	——
加熱中、ドアの下部に水滴が付いたり落ちたりする	食品から出た水分が水蒸気となりドアに付着している。	ふきんで拭き取る。	P.16
火花が出る	●金・銀模様のある容器を使用している。 ●庫内壁面に金属(アルミホイル)が触れている。 ●食品カスなどが付着している。	●金・銀模様のある容器を使用しない。 ●庫内壁面に金属(アルミホイル)が触れないようにする。 ●付着している食品カスなどを拭き取る。	P.11
加熱中に電源がすぐ切れる(ブレーカーが切れる)	電気の容量を超えている。	他に使用している電化製品の使用を中止する。 販売店にご相談ください。	P.18
丸皿が回転しない	●丸皿、回転ローラーが正しくセットされていない。 ●食器や容器が庫内壁面に触れている。	●丸皿、回転ローラーを正しくセットする。 ●食器や容器が庫内壁面に触れないようにする。	P.10
丸皿が左右に回転する	故障ではありません。 調理開始のタイミングにより、右または左に回転します。	そのまま使う。	P.10
食品が温まらない	食品が金属容器やアルミホイルなどでおおわれている。	食品を金属容器やアルミホイルなどでおおわない。	P.11

それでも解決できないときは

ご購入の販売店、またはアイリスコールにお問い合わせください。

警告　ご自分での分解・修理・改造はおやめください。

仕様

品　　　　　番	EMO-705（50Hz用）/EMO-706（60Hz用）
定　格　電　圧	AC100V
定格周波数	50Hzまたは60Hz専用
定格消費電力(約)	1100W
定格高周波出力	高：700W〜解凍：200W相当
発振周波数	2450MHz
外形寸法(約)	幅452mm×奥行346mm×高さ262mm
製品重量(約)	11.7kg
庫内寸法(約)	幅315mm×奥行294mm×高さ198mm
丸皿(ターンテーブル)(約)	直径245mm
タイマー(約)	30分

※製品の仕様は予告なく変更することがあります。

MADE IN CHINA

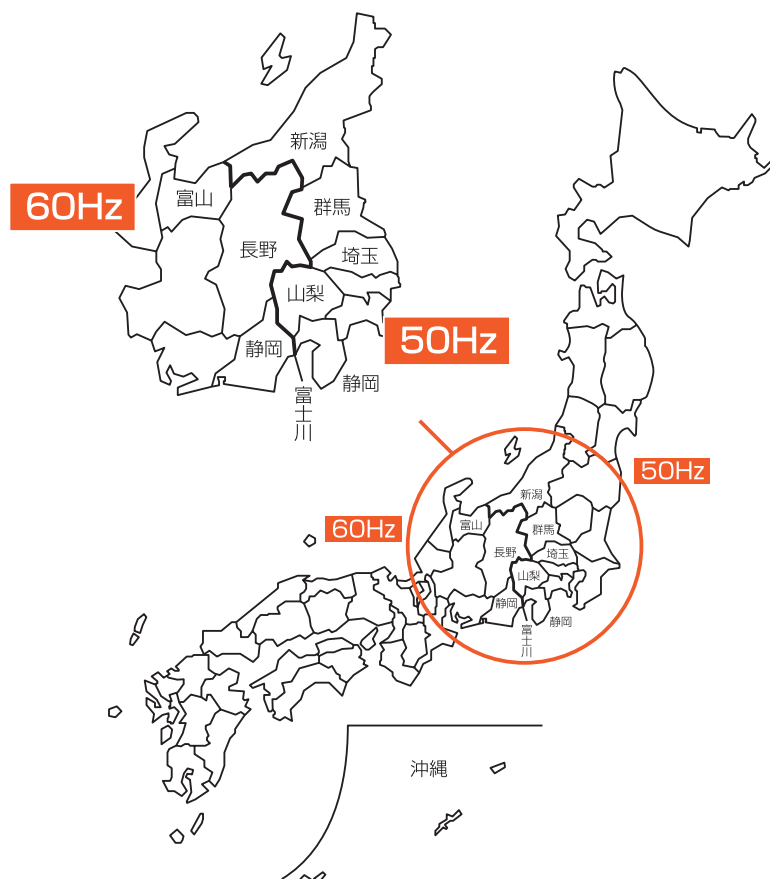
周波数・転居について

転居されるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

周波数が異なる地域に転居される場合は、そのままご利用になれません。
転居前と電源周波数が異なる場合には、部品の取り換えが必要です。販売店または、当社「アイリスコール」までお問い合わせください。

●取り換えが必要な部品
- ・高圧コンデンサー
- ・高圧トランス
- ・タイマー

●取り換えにともなう費用
- ・保証期間内は右記の通り（19ページ）です。

	保証期間内	保証期間外
部品代	無料	有料
取替え工料	有料	有料

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■保証書

お買上げの際に、所定の事項が記入されている保証書を販売店より必ずお受け取りください。
保証書がありませんと、無料修理保証期間中でも代金を請求される場合がありますので、大切に保管してください。

■保証期間

保証期間は、お買上げ日より1年間です。
無料修理保証期間中に故障が起きた場合は、保証書をご提示の上、お買上げの販売店に修理をご依頼ください。詳しくは、保証書をご覧ください。

■保証期間経過後の修理

お求めの販売店にご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合には、ご要望により有料にて修理致します。

■補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、最低5年間保有しています。
性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■アフターサービスについてご不明な点は

お買上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。